

Brzoskwinie pod kruszonką



Składniki:

brzoskwinie



1 szklanka mąki



pół kostki margaryny



pół szklanki cukru



cukier
migdałowy



cynamon do posypania
brzoskwiń



1. Pokrój brzoskwinie i układaj na blaszce.



2. Dodaj pół kostki margaryny.

3. Odmierz szklanę mąki.



4. Odmierz pół szklanki cukru.



5. Dodaj cukier migdałowy.



6. Ugniataj ciasto.



7. Posyp kruszonką owoce.



8. Piecz ciasto w piekarniku około 45 minut w temperaturze 180C.



Smacznego 😊

